



VAXHOLMS BED & BREAKFAST

ETT LITET HEMMA-HOS-HOTELL

Klassiska kanelbullar

Deg, 40 bullar

- 75 gram jäst (rumstempererad)
- 5 deciliter mjölk (500 gram, rumstempererad)
- 2 deciliter socker (180 gram)
- 2 ägg (rumstempererade)
- 1 tsk salt
- 1 msk kardemumma of cardamom
- 1 – 1,1 kilo vetemjöl (hög protein / glutenhalt)
- 200 gram smör (rumstempererat)

Fyllning

- 175 gram smör (rumstempererat)
- 2 deciliter socker
- 0,5 dl ströbröd
- 1 msk vatten
- 2 msk kanel (eller mer)

Topping

- 1 ägg
- 1 liten nypa salt
- 1 msk mjölk
- Pärsocker för dekoration

Gör så här:

1. Ta ut alla ingredienser och låt dem bli rumsvarma.
2. Smula jästen i degbunken.
3. Tillsätt mjölk, socker, ägg, kardemumma och salt. Rör så att ingenting sitter fast i botten.
4. Häll i mjölet och starta matberedaren.
5. Tillsätt smöret i mindre bitar medan degen blandas.
6. Arbeta degen riktigt smidig i maskinen eller för hand. Det tar ca 15 minuter. Du vet att degen är färdigbearbetad när ytan ser slät och blank ut. Dubbelkolla genom att göra ett "glutentest" för att försäkra dig om att degen har långa, starka glutentrådar. (Gluten test: Täck fingertopparna med mjöl och ta upp en liten bit deg ur bunken. Doppa degbiten i mjöl och stretcha den sedan mellan fingrarna till en rektangel. Om du kan stretcha den så att rutan blir tunn som en nylonstrumpa och du nästan kan se igenom den är degen klar.
7. Täck med plastfolie eller en fuktig handduk och jäs till dubbel storlek, ca 45-60 minuter. Om det är kallt i rummet kan det ta längre tid en så. Ju varmare det är, desto snabbare jäsnings.
8. Under tiden blandar du alla ingredienser till fyllningen. Smaka dig fram.
9. Vänd ut degen på ett lätt mjölat bakbord och kavla till en liggande rektangel (0,5 – 1 cm tjock).
10. Bred ut fyllningen över degen. Var noga med att breda hela vägen till kanterna.
11. Vik degen i tre (mot dig) och skär i 40 stängar. Tvinna till kanelbullar och lägg dem på bakplåtspapperstäckta plåtar.
12. Täck med plastfolie eller en fuktig handduk och låt jäsa till dubbel storlek (45 – 60 min). Sätt ugnen på 250 grader och låt den bli varm medan bullarna jäser.
13. Vispa ihop ägg, salt och mjölk för toppingen och pensla bullarna försiktigt. Toppa med pärlsocker.
14. Sätt in plåten mitt i ugnen och grädda tills bullarna är gyllene (ca 7 – 8 minuter).
15. Låt svalna på galler. Klart!

Kontakt

Linda Herngren Wahlström 076 – 307 07 73
linda@vaxholmsbedandbreakfast.se

www.vaxholmsbedandbreakfast.se

Privat bakworkshop i vårt
kök på Vaxholms Bed & Breakfast

Lär dig baka riktigt saftiga kanelbullar

För mer info och priser

